



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Nombre de la Asignatura: GESTIÓN DE EMPRESAS DE ALOJAMIENTO Y ALIMENTACIÓN 0

a) Generalidades:

		Código:	GAA	Duración del Ciclo en Semanas:	16
Prerrequisito (s):	18 Materias aprobadas	Ciclo Académico:	V	Duración /Hora Clase Minutos:	50
		Área curricular:	Profesional	Número /Hora Clase por Ciclo:	80
		U.V.:	4	Horas Teóricas/ Semanales:	1
				Horas Prácticas/ Semanales:	4

b) Descripción de la Asignatura:

Esta asignatura genera en el estudiante la capacidad para identificar y analizar los aspectos básicos de las empresas de alojamiento y alimentación. Conociendo conceptos elementales en la operación y la gestión de hoteles y restaurantes. Adicionando la Aplicación de sistemas, métodos y técnicas básicas para ejecutar los procesos que se generan en estas áreas turísticas con un enfoque estratégico y operativo. Instrumentando la organización de las mismas de manera operativa y comercial que conduzcan al perfeccionamiento a satisfaciendo las tendencias actuales con productos y servicios innovadores que suplan esas necesidades.

c) Objetivos Generales de la Asignatura:

Cognitivo:

Identificar los elementos que caracterizan a una empresa de hospitalidad y Restaurantes su clasificación y operación, así como las funciones que se generan para su adecuada administración.

Procedimental:

Aplicar herramientas administrativas, técnicas y procedimientos para la planificación, organización, dirección y operaciones de un hotel o restaurante.



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

Actitudinal:

Fomentar el perfeccionamiento de la operación comercial de hoteles y restaurantes, adquiriendo conciencia de sobre esas gestiones. Permitiendo desarrollar valores como, la honestidad, ética y sentido de responsabilidad.

d) Contenidos:

UNIDAD I: LA ADMINISTRACION

Contenido:

- 1.1 Concepto
- 1.2 El proceso administrativo
- 1.3 La Planificación.
- 1.4 La Organización.
- 1.5 La Dirección.
- 1.6 La Ejecución.
- 1.7 El Control.
- 1.8 La Empresa conceptualización.
- 1.9 Funciones básicas de una Empresa.
- 1.10 Conformación de una Empresa en El Salvador.

UNIDAD II: GESTIÓN DE HOTELES.

Contenido:

- 2.1 El Alojamiento Turístico.
 - 2.1.1 El establecimiento Hotelero
 - 2.1.2 Definición.
 - 2.1.3 Tipos de Alojamiento.
 - 2.1.4 Clasificación de acuerdo a norma salvadoreña
 - 2.1.5 Tipos de Administración de un Hotel.
- 2.2 El Hotel como Empresa.
 - 2.2.1 Objetivos de la Empresa hotelera.
 - 2.2.2 La Organización de un Hotel.
 - 2.2.2.1 El organigrama de un Hotel.
 - 2.2.2.2 Descripción de puestos de un hotel
 - 2.2.3 Principales funciones de la empresa hotelera
 - 2.2.3.1 División cuartos.
 - 2.2.3.1.1 Departamento de recepción.
 - 2.2.3.1.2 Departamento de reservas



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

- 2.2.3.1.2 Departamento de Lavandería.
- 2.2.3.1.4 Departamento de Ama de llaves.
- 2.2.3.1.5 departamento de Uniformados
- 2.2.3.2 División alimentos y Bebidas.
- 2.2.3.3 División Administración.
 - 2.2.3.3.1 Departamento de Personal.
 - 2.2.3.3.2 Departamento de Comercialización.
 - 2.2.3.3.3 Departamento de Mantenimiento y seguridad.
 - 2.2.3.3.4 Departamento de Animación.
 - 2.2.3.3.5 Departamento Financiero.
- 2.2.4 Marketig Hotelero
 - 2.2.4.1 Proceso de comercialización de hoteles.
 - 2.2.4.1.1 diferente formas de comercializar una habitación.
 - 2.2.4.1.2 fijación de tarifas.
- 2.2.5 Operacionalizacion de un hotel.
 - 2.2.5.1 Modalidades de operación.

UNIDAD III: GESTION DE RESTAURANTES.

Contenido:

- 2.1 El Restaurante.
 - 2.1.1 Importancia del servicio de Alimentos y Bebidas.
 - 2.1.2 Conceptos básicos de Restaurante.
 - 2.1.3 Tipos de Restaurantes.
 - 2.1.4 Clasificación de Restaurantes de acuerdo a norma salvadoreña
 - 2.1.5 Tipos de Administración de un Restaurante.
- 2.2 El Restaurante como Empresa.
 - 2.2.1 Objetivos de la Empresa de Alimentos y Bebidas.
 - 2.2.2 La Organización de un Restaurante.
 - 2.2.2.1 El organigrama de un Restaurante.
 - 2.2.2.2 Descripción de puestos de un Restaurante
 - 2.2.3 Principales funciones de la empresa Restaurantera.
 - 2.2.3.1 La Cocina.
 - 2.2.3.1.1 Mobiliario y Equipo de cocina.
 - 2.2.3.1.4 Mobiliario y Equipo del comedor.
 - 2.2.3.2 El Comedor o Salón.
 - 2.2.3.3 La Administración de un Restaurante.
 - 2.2.3.3.1 Departamento de Almacén.
 - 2.2.3.3.2 Departamento de Compras.
 - 2.2.3.3.3 Departamento de Mantenimiento y seguridad.
 - 2.2.3.3.4 Departamento de Ventas.



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

2.2.3.3.5 Departamento de contabilidad.

2.2.4 Marketing Restaurantero.

2.2.4.1 Proceso de comercialización de Restaurantes.

2.2.4.2. Planeación del Menú.

2.2.4.3 Modalidades de servicios.

e) Estrategia Metodológica:

El desarrollo del programa permite el aprendizaje del estudiante a partir de los elementos que el docente proporcione en el 20% del total de horas, las cuales serán impartidas de forma teórica mediante:

Clases magistrales, explicando cada unidad a fin de que los estudiantes presenten dudas y éstas sean evacuadas por el docente.

Dinámicas Grupales: con las cuales ayudará al estudiante en la comprensión y aplicación de las técnicas de investigación de mercados.

El 80% de las horas restantes se deberá utilizar en actividades prácticas de aprendizaje, tales como:

Prácticas de aplicación de casos y elaboración de proyectos: Servirán para consolidar los conceptos y métodos explicados en las clases magistrales; asimismo, comprobar que el estudiante efectivamente adquirió los conocimientos y las capacidades de aplicación de conocimientos propias de la cátedra.

Exposiciones Grupales: Contribuirá a los estudiantes a argumentar y defender las ideas propuestas.

Investigaciones Bibliográficas y de campo: Permitirán al estudiante, reunir, interpretar y analizar información, para profundizar en el conocimiento de la materia.

f) Bibliografía:

Nombre de la Obra	Autor	Casa editora	País	Año de edición	Número de ejemplares en biblioteca
GESTION ADMINISTRATIVA OPARA	CESAR RAMIREZ CAVASS	TRILLAS	MEXICO	2003	3



Plan de Estudios de la Carrera de Licenciatura en Turismo

EMPRESAS TURISTICAS	A				
MANEJO DE RESTAURANTES	Hartjnn	EDITORIAL LIMUSA	MEXICO	1999	3
SERVICIO DE RESTAURANTERIA	Sutherland	TRILLAS	MEXICO	1997	3
TECNICA DE MARKETING Y ESTRATEGIAS PARA RESTAURANTES	VALIS MADELA, JOSETH MARIA	PRENTICE HALL	España	2002	*
ADMINISTRACIÓN DE COMEDOR Y BAR	Morfín Herrera, María del Carmen	TRILLAS	MEXICO	2008	*
ADMINISTRACIÓN DE RIESGOS EN HOTELERÍA	Montaño Sánchez, Josefina	TRILLAS	MEXICO	2004	*
AT YOUR SERVICE	JOHN W FISCHER	THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA	USA	2005	*

*En proceso de adquisición.